S I N E contemporaine

ma cuisine de Salvole





Cuisine contemporaine

Des jeunes chefs de talent réinventent la cuisine de leur terroir.



Jean Sulpice, restaurant L'Oxalis à Val Thorens.

Colorée, goûteuse, parfumée, la cuisine de Jean Sulpice étonne par son inventivité... et désarçonne par sa simplicité.

Ses 62 recettes invitent à retrouver le goût des produits savoyards les plus traditionnels, mais de façon décalée, insolite, toujours surprenante.

Jeune chef formé chez les plus grands : Ferran Adrià, Pierre Gagnaire, Patrick Jeffroy, Édouard Loubet, Pierre Marin, Marc Veyrat... Jean Sulpice est un explorateur, un aventurier de la gastronomie. Il s'est depuis longtemps débarrassé de l'idée que pour être bonne, la chère doit être savante et compliquée. Riche, certes, mais en idées et en goûts, voilà tout.

« Méconnue et trop souvent cantonnée aux fondues, raclettes, croûtes au fromage et tartiflettes, la cuisine savoyarde peut s'enorgueillir de chefs inventifs qui savent slalomer entre tradition, produits régionaux, créativité et légèreté. »

9 782847 990959

ISBN: 2-84799-095-X

Le Figaro

ma cuisine Savoie

© 2005 LIBRIS 17 rue Bayard 38000 Grenoble www.libris.fr

Maquette, mise en pages : Stéphane Georis, Libris

Toute adaptation ou reproduction, partielle ou totale, sous quelque forme que ce soit, est interdite pour tous pays.

Dépôt légal : octobre 2005 ISBN : 2-84799-095-X Imprimé en CEE Jean Sulpice

ma cuisine Savoie





Les pains

- 8 · Pain au lard
- 9 · Pain à la châtaigne

Pour commencer...

- 10 · Mojito à la Chartreuse
- 12 · Cocktail de Magali
- 13 · Diots briochés
- 24 · Chips de reblochon et de tome des Bauges
- 15 · Chips de lard et de jambon de Savoie
- 16 Bonbons de truite fario marinée au carvi
- 17 · Friture de percheaux du lac du Bourget
- 18 · Nems de vermicelle, jambon de Savoie et beaufort
- 19 · Cromesquis de fromage de chèvre

Les soupes

- 20 · Soupe de tomette des Bauges
- 22 · Le tout pomme de terre nouvelle
- 23 · Soupe de courge
- 24 · Soupe d'œufs au chénopode
- 25 Velouté de châtaignes et son granité de cresson
- 26 · Bouillon d'oxalis
- 28 Soupe de pommes de terre, truffe de Savoie

Les entrées

- 30 · Lait de ferme caillé aux fines herbes
- 32 · Tarte de polenta aux légumes d'été
- 34 · Tarte de polenta aux légumes d'hiver
- 36 Raviolis de polenta à la moutarde à l'ancienne et aux herbes

- 38 Œufs brouillés au gruyère des Bauges,
 à la pimprenelle et au lard
- 39 · Salade d'écrevisses, haricots crochets et bleu de Bonneval
- 40 · Rillettes de truite au coulis de tomates
- 42 Terrine de lapin aux herbes d'alpage

Les plats

- 44 · Féra de nos lacs aux girolles
- 46 · Parmentier d'écrevisses du lac Léman
- 48 Filets de perche meunière avec son jus à la verveine citronnée fraîche
- 49 Bocal de légumes du moment à l'écume de lait
- **50** Omble chevalier à la chlorophylle de cresson
- 51 · Frites de polenta au beaufort



- 52 · Suprêmes de canard caramélisé aux épices, légumes d'automne
- 54 · Suprêmes de volaille fermière, croquant de rutabaga parfumé à la reine-des-prés
- 55 Coq à la mondeuse d'Arbin
- 56 · Omelette savoyarde
- 57 · Risotto de crozets au lard paysan
- 58 · Diots en cocotte infusés au sapin
- 59 · Potée de Savoie au céleri sauvage
- 60 Carré de porc parfumé à la sarriette, cuit en papillote dans la braise
- 61 Pommes darphin de ma mère à l'ail des ours
- 62 · Jarret de veau aux légumes d'hiver
- 64 · Mignon de veau rôti au genièvre

- 65 · Tartiflette façon opéra
- 66 Pigeons en croûte, fois gras, jus à la réglisse et brochettes de légumes
- 67 · Pot-au-feu à la moutarde à l'ancienne
- 68 · Roast-beef en croûte de sel

Les desserts

- 70 · Esquimaux à la Chartreuse, sauce chocolat, croustillant praliné
- 72 Petits pots de crème, myrtilles, framboises, verveine, pensées, miel
- 74 · Gâteau de Savoie aux pistils de crocus et sa glace à la bière
- 76 · Mousse soufflée au chocolat 70 %, crème glacée à la gentiane
- 78 Crêpes à la farine de châtaigne, sorbet à la myrtille

- 79 · Confiture de myrtilles et de mûres
- 80 · Clafoutis à la myrtille sauvage
- 82 Crème brûlée à la Chartreuse, madeleines au chocolat
- 83 · Crème de mais au caramel
- 84 · Tarte aux pralines rouges
- 86 Poires fondantes, bavaroise au chocolat blanc et crème glacée au Carambar
- 88 · Guimauve au sapin
- 89 · Beignets de pommes au marc de Savoie
- 90 · Miss gla gla aux mûres et au génépi
- 92 Soupe de fruits des bois au serpolet et à la mondeuse
- 94 · Guide des sauces



Ma cuisine de Savoie

Colorée, goûteuse, parfumée, la cuisine de Jean Sulpice étonne par son inventivité... et désarçonne par sa simplicité. Elle joue avec les viandes et les poissons de Savoie, les légumes oubliés (topinambours, courges, salsifis, panais, rutabagas...), les plantes sauvages et les fruits de saison, s'amuse à varier les cuissons, les saveurs et les textures, associe gaiement le moelleux et le croustillant, le subtil et le puissant, le brûlant et le glacé...

tout en respectant la singularité de chaque composant. C'est une cuisine qui invite à retrouver le goût des produits savoyards les plus traditionnels — la polenta, les diots, les crozets, la mondeuse —, mais de façon décalée, insolite, toujours surprenante. Ici, la tartiflette se décline sur un air d'opéra (le gâteau...), le crozet cuit en risotto, les écrevisses convolent avec le bleu de Bonneval, la polenta se fait ravioli et la truite bonbon. Décalé, vous dit-on...

Jeune chef formé chez les plus grands (Marc Veyrat, Édouard Loubet, Pierre Gagnaire...), Jean Sulpice est un explorateur, un aventurier de la gastronomie. Il s'est depuis longtemps débarrassé de l'idée que pour être bonne, la chère doit être savante et compliquée. Riche, certes, mais en idées et en goûts, voilà tout. Chez lui, point de sauces alambiquées ou de farces impossibles, mais des plats pleins d'audace, qui mijotent tranquillement



en compagnie d'une branche de sapin ou d'une poignée de céleri sauvage. Car Jean, Savoyard de corps et de cœur, aime puiser son inspiration dans la nature, dans ses balades en montagne. C'est là qu'il goûte, qu'il sent, qu'il cueille, qu'il imagine sa cuisine. Un troupeau se délectant de baies sauvages, des parfums d'herbes ou de sous-bois, des racines, des cailloux, un dessin de lichen, un sanglier rongeant une pomme de pin,

la nature tout entière lui chuchote à l'oreille des idées de recette, d'infusion, d'association ou de décoration.

De retour à ses fourneaux, Jean troque ses chaussures de montagne contre son tablier de chef. Il se concentre, les gestes viennent, naturellement, stimulés par l'envie d'inventer des mariages magiques et simples, comme ce bouillon d'oxalis (oseille sauvage) au vermicelle, ces suprêmes de volaille parfumés à la reine-des-prés ou ce magnifique gâteau de Savoie aux pistils de crocus. Parfois, un souvenir d'enfance surgit et demande à être associé à un bouquet d'ail des ours. D'autres se métamorphosent en desserts un peu farfelus, telle cette crème glacée au Carambar qui accompagne à merveille poires fondantes et bavarois au chocolat blanc. Délice d'équilibriste...



Délicieux le matin avec un peu de confiture mûres-myrtilles (voir recette p. 79), ce pain à la saveur douce accompagne également à merveille le foie gras.



1 kg de farine T55 • 500 g de farine de châtaigne • 37 g de sel de Guérande • 40 g de levure de boulangerie biologique • 980 g d'eau

Pétrissage:

Diluer la levure dans l'eau tiède (45 °C)

Mélanger les farines et la levure diluée.

Pétrir 3 minutes au robot (vitesse 1). Puis 5 minutes (vitesse 2).

Ajouter alors le sel.

Pétrir encore 3 minutes (vitesse 2).

Pointage:

Procéder comme pour le pain au lard.



Mon conseil
Pour savoir si le pain est cuit, le retourner et le tapoter du bout des doigts : si ça sonne creux, c'est que c'est cuit!



Mojito à la Chartreuse

Dans ce cocktail insolite, le parfum de la Chartreuse (un savant mélange de 130 plantes...) danse la salsa avec la menthe fraîche et le iliron vert

Pour 4 personnes :

40 feuilles de menthe fraiche
2 citrons verts
16 cl de Chartreuse verte
4 cuillères à café de sucre roux
1 litre de Perrier
Glace pilée

Laver les citrons. Les couper en deux puis en petits morceaux.

Les répartir dans quatre grands verres.

Ajouter une cuillère à café de sucre roux dans chaque verre.

Piler le tout
Incorporer 4 cl de Chartreuse et 10 feuilles de menthe par verre.

Remplir de glace pilée et compléter avec le Perrier













Pour 4 personnes :

4 sucres en morceaux La Perruche (sucre de canne)

de pétillant II n'y o qu'en Savole que l'on voit cela

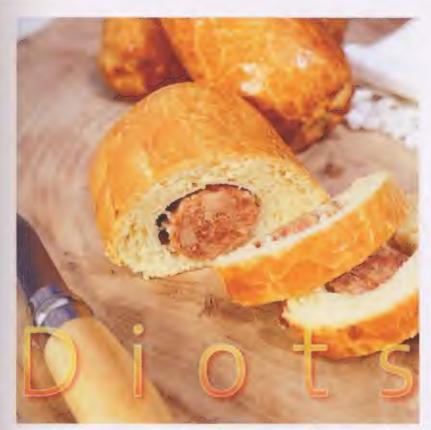
4 cuillères à soupe d'alcool de génépi

8 cl de crème de mûre

1 bouteille de pétillant de Savoie

Mettre le sucre dans une cuillère à soupe et l'imbiber de génépi. Verser 2 cl de crème de mûre dans une flûte et ajouter le pétillant à hauteur Plonger le canard dans la flûte. Déguster bien frais.





Emmitouflés dans une écharpe de brioche croustillante et parfumée de zestes d'agrumes, ces diots apportent une touche de rusticité aux apéritifs les plus raffinés.

Pour 12 à 15 personnes :

500 g de farine T55

10 g de sucre semoule

12 g de sel de Guérande

6 œufs

55 g d'eau

20 g de levure de boulangerie biologique

200 g de beurre à température

Le zeste d'un citron vert râpé

Le zeste d'une orange râpée

4 diots de Savoie

briochés

Cuisson des diots:

Plonger les diots dans une rasserole d'eau et faire tuire pendant 30 minutes.
Puis les laisser refroidir dans l'eau de cuisson.

Confection de la pâte briochée:

Mélanger la farine, le sucre et le sel dans le bol du robot. Pendant ce temps, diluer
la levure dans 55 g d'eau
tiède avec un fouet.
Incorporer la levure diluée
dans le premier mélange, puis
quatre œufs entiers ainsi que les
zestes de citron et d'orange.
Ajouter le beurre petit à petit
en continuant de mélanger
pendant 10 à 15 minutes.
Recouvrir la pâte avec un linge
humide et la laisser reposer au

réfrigérateur pendant une bonne heure, le temps qu'elle durcisse.

Confection des diots briochés:

Étaler votre pâte sur environ trois millimètres d'épaisseur et disposer les diots dessus. Découper des rectangles en fonction de la taille des diots. Badigeonner d'œuf battu l'intérieur de la pâte, puis enrouler celle-ci autour de chaque diot. Laisser pousser le tout pendant 1 à 2 heures selon la température ambiante. Badigeonner l'extérieur de jaune d'œuf puis cuire les diots au four 180 °C pendant 1 heure. Servir tiède, tranché en rondelles.

Chips de reblochon et de tome des Bauges

Pourquoi des chips de pomme de terre et non pas de fromage? Our a on est Savoyard, la question ne se pose même pas...

Pour 12 personnes

1 tome des Bauges

1 reblochon fermier pas trop fait

Couper les fromages en fines tranches (au couteau ou, mieux, à l'aide d'une machine à jambon) I taler les lamelles de fromage sur une plaque recouverte une feuille de papier sulfurisé. Les faire sécher au four à 60 °C pendant 5 heures.



Mon conseil

Laisser les chips se dessécher au four (50 °C) toute une nuit si elles ne sont pas assez croustillantes et les conserver dans un endroit sec.



Chips de lard et de jambon de Savoie

Après plusieurs mois passés en cave, voici le lard et le jambon moelleux reconvertis en chips croustillantes après un petit séjour dans l'étuve du four. Un délice... 12 fines tranches de jambon cru de Savoie

12 fines tranches de poitrine fumée

Étaler les tranches de jambon et de lard entre deux feuilles de papier sulfurisé et poser le tout sur une plaque allant au four.

Enfourner à 100 °C et laisser les chips se dessécher pendant 4 à 5 heures.

Les sortir du four et les laisser refroidir avant de les servir.

truite fario marinée au Carv

Le carvi pousse partout en Savoie, sur le bord des chemins, dans les prairies, les pâturages... Avec son parfum anisé, il peut rappeler le goût du bonbon. Mais pourquoi toujours faire des bonbons sucrés?

Pour 6 personnes:

6 beaux filets de truite sans arêtes

150 g de gros sel

60 g de sucre semoule

30 g de graines de carvi

Papier à bonbons

Mélanger le sel, le sucre et le carvi. Étaler le mélange sur les filets de truite et laisser mariner au moins pendant 6 heures au réfrigérateur. Rincer les filets sous l'eau courante pour retirer les aromates.

Les égoutter, les essuyer dans un linge et les tailler en petits morceaux de la taille d'un bonbon. Disposer chaque morceau sur un papier à bonbons et le rouler en papillote.

Mon conseil Vous pouvez remplacer le carvi par des graines de sésame ou de cumin.

Friture de

percheaux du lac du Bourget

Les percheaux se font de plus en plus rares, car de moins en moins de pêcheurs s'adonnent à cette prise délicate Saisie en friture, leur chair fine procure pourtant un plaisir inimitable.

Pour 4 personnes:

600 g de percheaux (petites perches)

1 litre de lait

150 g de farine

Huile pour friture

Sel

Laver et vider les percheaux.
Les mettre à tremper
15 minutes dans le lait froid.
Bien les égoutter
dans une passoire.
Les rouler dans la farine et
les secouer pour enlever
l'excédent de farine.
Plonger les percheaux dans la
friteuse (huile bien chaude) et
laisser frire pendant 5 à 6 minutes.
Les égoutter et les assaisonner
tout de suite avec du sel fin.
Servir avec une sauce
mousseline (voir p. 94).



Nems de vermicelle,

jambon de Savoie

et beaufort



noun la Chine inspire un Savoya columnt n'en compose pas moins von la produits de sa région. les beoufart et le jambon font out ce de jeuilles de rem

Cuire le vermicelle à l'eau bouillante salée 4 à 5 minutes. L'égoutter et le réserver au frais. Disposer deux tranches de jambon cru sur une tranche de beaufort.

Assaisonner le vermicelle avec la ciboulette ciselé l'huile, le vinaigre, le sel et le poivre, selon votre ge Disposer le vermicelle sur les tranches de jambor et de beaufort. Rouler le tout en serrant bien, de manière à obtenir une forme de nems Servir froid avec une petite vinaigrette.

Pour 4 personnes:

8 fines tranches de jambon de Savoie cru

4 fines tranches de beaufort de la taille d'une feuille de lasagne

100 g de vermicelle

1 botte de ciboulette ciselée

Huile de noisette

Vinaigre de vin

Sel, poivre



Mon conseil
Vous pouvez ajouter au
vermicelle des noisettes
concassées et torréfiées au
four: elles apporteront une
agréable note croustillante.



Soupe de tomette

des Bauges

Un soir que je me trouvais avec des copains dans un refuge sans rien d'autre qu'une tome des Bauges au fond du sac à dos. l'envie de manger chaud me conduisit à imaginer la transformation de notre fromage en une soupe onctueuse et délicieuse...

Pour 4 personnes:

4 tomettes des Bauges 40 cl de vin blanc de Savoie sec (type Apremont) Muscade Couper la croûte supérieure des tomettes et les creuser à l'aide d'une cuillère.

Faire fondre les morceaux de fromage avec le vin blanc dans une casserole. Mélanger avec une spatule en bois jusqu'à obtenir une soupe lisse. Pendant ce temps, passer les tomettes creusées au four pour les chauffer et en gratiner le bord.

Reverser le mélange dans les tomettes chaudes. Râper un peu de noix de muscade sur la préparation avant de servir.



Mon conseil

Si la soupe est trop épaisse, délayer avec du vin blanc préalablement chauffé jusqu'à obtenir une consistance crémeuse.





pomme de terre nouvelle

louer avec les textures et empresonnes l'esprit de la pomme de terre dans un verre pour en redecouvrir toute la finesse rout simplement



8 pommes de terre nouvelles • 500 g de pomme de terre à purée • 1 litre d'eau de source • 1 branche de thym • 1 petite branche de romarin • 1/4 de feuille de laurier • 1 gousse d'ail écrasée (avec la peau) • 250 g de crème liquide • 120 g de beurre • 1 siphon à chantilly

Pour le bouillon de pomme de terre

Laver les pommes de terre nouvelles. Les couper en fines lamelles sans les éplucher. Les mettre dans un plat et les passer au four (180 °C) 40 minutes à 1 heure, en les brassant régulièrement, jusqu'à ce que toutes les taces scient dorées.
Cinq minutes avant
la fin de la cuisson
des pommes de
terre, faire bouillir
l'eau de source avec
le thym, le romarin,
le laurier et l'ail.
Plonger dedans les
pommes de terre
dorées et laisser infuser
30 minutes. Passer au
chinois et assaisonner
selon votre goût.

Pour la mousse de pomme de terre :

Éplucher et cuire les

pommes de terre à purée dans de l'eau salée.
Faire bouillir la crème et le beurre
Mixer les pommes de terre avec le mélange beurre-crème. Assaisonner

si nécessaire.

Verser le mélange encore chaud dans u siphon. Maintenir au bain-marie à 60/80 °c

Montage:

Verser le bouillon chaud dans un verre transparent et ajoute la mousse de pomme de terre dessus. Servir aussitôt. Une recette toute simple qui permet de retrouver le goût vrai de la courge et surprend par le jeu de texture entre le velouté de la soupe et le côté aérien de la mousse.

Pour 6 personnes:

1 belle courge muscade de 2,5 kg environ Bouillon de légumes ou de poule (environ 1,5 l)

10 g de beurre

Huile d'olive

Sel, poivre

Éplucher et tailler la courge en petits morceaux.

Mettre une noix de beurre et un filet d'huile d'olive dans une casserole. Faire fondre 2 kg de morceaux de courge. Ajouter le bouillon de légumes ou de poule de façon à couvrir la courge à mi-hauteur. Faire cuire à couvert à feu doux pendant 1 heure environ. Quand la courge est cuite, mixer la soupe au mixeur ou à la centrifugeuse

jusqu'à obtenir une consistance veloutée.
Assaisonner à votre goût. Réserver.
Passer les morceaux de courge crus restants à la centrifugeuse
Récupérer le jus et le mixer jusqu'à obtention d'une mousse très légère.
Servir la soupe chaude avec quelques cuillerées de mousse de courge déposées à la surface.

Mon conseil
On peut servir cette soupe
avec des dés de reblochon fermier.



Un jour que mes œufs brouilles étaient trop cuits, j'ai eu l'idée de les mixer avec un peu de crème pour en faire une bonne soupe Agrémentée d'une poignée de chénopodes cueillis en montagne, c'est une merveille

Casser les œufs dans une terrine. Les cuire au bain-marie sans matière grasse en les battant au fouet comme un sabayon.

Quand les œufs commencent à prendre sur les bords, incorporer délicatement la crème préalablement bouillie. Puis couper le feu.

Assaisonner de sel et de deux pincées de muscade fraîchement râpée.

Mixer le tout. Réserver au chaud. Laver les pousses de chénopodes et les plonger quelques secondes dans une eau bouillante salée ou les passer 2 minutes à la vapeur. Les disposer dans une assiette creuse. Verser la soupe d'œufs chaude dessus.

Mon conseil

Vous pouvez remplacer le chénopode par des épinards frais (les équeuter s'ils ne sont pas assez tendres).

Pour 4 personnes:

8 œufs de ferme 20 cl de crème fraîche 250 g de jeunes pousses de chénopodes (épinards sauvages) Sel Muscade



Soupe Ceurs au chénopode

Velouté de châtaignes

et granité de Cresson

Dans cette recette haute en saveur et en couleur, l'amertume et le vert du cresson relèvent avec bonheur la douceur de la châtaigne. Pour 6 personnes:

300 g de châtaignes fraiches et épluchées

1 oignon

1 litre de lait

1 botte de cresson

Huile de noisette

1 noisette de beurre

Sel, poivre

Le velouté:

Éplucher et émincer l'oignon.
Le faire revenir dans une
casserole avec un peu de
beurre et d'huile de noisette.
Ajouter le lait et les châtaignes.
Cuire pendant 1 heure à
feu doux à couvert.
Mixer le tout au mixeur pour
obtenir un velouté lisse.
Assalsonner selon votre goût.

Le granité:

Faire bouillir de l'eau salée.

Mettre la botte de cresson dans de l'eau glacée (afin de fixer le vert de chlorophylle).

Bien l'égoutter avant de la plonger dans l'eau bouillante. Laisser cuire le cresson 3 à 5 minutes puis le tremper à nouveau dans l'eau glacée. Bien l'égoutter et le mixer à la centrifugeuse (ou au mixeur). Mettre le liquide dans un plat rectangulaire et le placer au congélateur jusqu'à ce qu'il durcisse.

Montage:

Disposer le velouté de châtaignes dans une assiette. Gratter le granité avec une fourchette et le parsemer sur la soupe chaude.

Bouillond'OXalis

l'adare l'oxolis, le le rumille dans les forêts de sapins ou dans les sous-bois frais. Ses feuilles d'un beau vert tendre ressemblent à celles du trêtle, mais leur qoût acide est proche de celui de l'oseille. Eplucher et couper les carottes et l'oignon en petits dés. Faire suer les légumes dans une casserole avec une noisette de beurre. Verser le bouillon de poule et porter à ébullition. Passer au chinois. Mixer le bouillon avec l'oxalis cru. Repasser au chinois.
Ajouter le vermicelle et remettre sur le feu 4 à 5 minutes le temps de cuire le vermicelle.
Assaisonner selon votre goût.
Servir en parsemant le bouillon de feuilles d'oxalis crues.









Soupe de pommes de terre, truffe de Savoie

Marier la pomme de terre et la truffe : comble du délice ou du snobisme ?

Pour 6 personnes:

1 oignon

1 poireau

6 grosses pommes de terre

2 à 3 truffes de Savoie (50/60 g environ)

1.5 litre de lait

Beurre

Huile de noisette

Sel, poivre

Thym, laurier, romarin

Éplucher et ciseler l'oignon. Laver le poireau et ciseler le blanc (conserver le vert pour un autre usage).

Éplucher et couper les pommes de terre en morceaux. Les réserver dans de l'eau froide.

Faire revenir l'oignon et le poireau avec un peu de beurre et d'huile de noisette.

Quand ils sont bien fondus, ajouter le lait. Puis incorporer les pommes de terre égouttées, les aromates et l'assaisonnement.

Faire cuire 30 à 40 minutes à feu doux jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres. Retirer les aromates. Mixer la soupe. Incorporer les truffes hachées. Garder au chaud au bain-marie.

Mon conseil

Il est préférable de déguster la soupe 15 à 20 minutes après l'incorporation des truffes afin que celles-ci infusent dans la soupe.



Lait de ferme caillé aux fines herbes













Pour 6 personnes:

1 litre de lait de ferme • 3 à 4 gouttes de présure • 1 oignon ciselé • 3 échalotes ciselées • 1 botte de ciboulette ciselée • Sel de Guérande • Mignonnette de poivre



Souvenir d'enfance.
Cette recette au goût de vrai lait de voche vons luisse une consistance de flanc dans la bouche, qui se marie très bien avec le côté un X peu piquant des aromates

La veille au soir, tiédir le lait à 30 °C dans une casserole. Hors du feu, ajouter 3 à 4 gouttes de présure. Mélanger le tout, verser dans un récipient et laisser reposer à température ambiante pendant 12 heures. Puis mettre le lait caillé au réfrigérateur. Le lendemain, avant de servir, parsemer le lait caillé d'aromates. Assaisonner selon votre goût et servir bien frais.

Mon conseil
On peut déguster aussi le lait
caillé avec de la crème fraiche
épaisse et de la confiture de
mûres-myrtilles (voir p. 79)

À l'origine, la polenta est un plat de pauvre. Cette recette permet de la détourner de son usage courant. J'aime la décliner sur tous les tons et tous les goûts, selon les légumes et les saisons. Amusez-vous à faire de même!

Faire bouillir dans une casserole le bouillon de légumes. Verser la polenta en pluie. Assaisonner et cuire à couvert pendant 1 heure en remuant régulièrement. Une fois cuite, étaler la polenta sur une feuille de papier sulfurisé. La recouvrir d'une seconde feuille et l'étaler au rouleau à pâtisserie de façon à obtenir une abaisse de 5 mm d'épaisseur. Laver et cuire les légumes séparément à l'eau salée ou à la vapeur (sauf les tomates cerises). Les courgettes devront être al dente; les carottes, les pommes de terre, les asperges, les haricots coco et les radis doivent rester fondants. Refroidir les légumes dans de l'eau glacée pour qu'ils gardent leur couleur. Découper la pâte de polenta en rectangles de 10 x 15 cm. Disposer les légumes taillés à votre convenance, en alternant les couleurs. Assaisonner d'huile de noix, de vinaigre et de sel.

Cette tarte se déguste chaude ou froide.

Tarte de polenta aux légumes

Pour 4 personnes

250 g de polenta · 1,5 litre de bouillon de légumes · 12 petites pommes de terre nouvelles · 500 g de tomates cerises · 1 botte de radis · 150 g de haricots coco · 200 g de courgettes · 1 botte d'asperges blanches · 1 botte de cébette · 1 botte de carottes fanes · Huile de noix · Vinaigre balsamique · Sel de Maldon



La version hivernale de la tarte d'été...

Préparer la polenta comme indiqué dans la recette précédente. Laver les légumes. Effeuiller les choux de Bruxelles. Cuire séparément la patate douce, les feuilles de choux, le chou-fleur, les haricots, les salsifis, dans l'eau bouillante ou à la vapeur. Les refroidir dans de l'eau glacée pour qu'ils gardent leur couleur. Cuire l'artichaut dans une eau citronnée. Le rafraîchir.
Braiser les endives coupées en quatre.
Découper la pâte de polenta en rectangles de 10 x 15 cm.
Disposer les légumes taillés à votre convenance, en alternant les couleurs.
Assaisonner d'huile d'argan, de vinaigre et de sel.

Cette tarte se déguste chaude ou froide.

Pour 4 personnes:

250 g de polenta

1,5 litre de bouillon de légumes

1 patate douce

6 choux de Bruxelles

2 endives

1 chou-fleur

1 artichaut bouquet

200 g de haricots plats

200 g de salsifis

Huile d'argan

Vinaigre balsamique

Sel de Maldon







Raviolis de polenta

à la moutarde à l'ancienne et aux herbes

Ces raviolis sont fourrés d'une mousse très parfumée, qui associe le goût prononcé de l'estragon et la saveur subtile de la moutarde à l'ancienne. Effet de surprise garanti dès la première bouchée!

Pour 6 personnes:

250 g de polenta moyenne

2 litres d'eau ou de bouillon de poule

Sel, poivre

1/2 litre de crème fouettée

2 cuillères à soupe de moutarde à l'ancienne

1 botte d'estragon ciselé

1 botte de ciboulette ciselée

1 botte de persil ciselé

Faire bouillir l'eau ou le bouillon. Assaisonner. Verser la polenta en pluie et cuire à couvert pendant 1 heure en remuant régulièrement. À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étaler la polenta entre deux feuilles de papier sulfurisé de façon à obtenir une abaisse de 5 mm d'épaisseur. Réserver au frais. Mélanger les herbes et la moutarde à la crème fouettée. Assaisonner à votre goût. Découper des ronds dans l'abaisse de polenta (18 grands et 18 plus petits). Disposer les cercles de polenta les plus petits sur une assiette. Déposer quelques points de crème dessus. Recouvrir du cercle de polenta plus grand et appuyer légèrement sur les

Mon conseil

Vous pouvez badigeonner les raviolis d'une vinaigrette composée d'huile de noisette, de vinaigre balsamique et de sel de Guérande.

bords de façon à les souder.

CEUIS brownies au gruyère des Bauges,

Pour 4 personnes:

12 œufs de ferme

160 g d'allumettes de lard

160 g de gruyère des Bauges

(râpė ou en copeaux)

1 bouquet de pimprenelle hachée

10 cl de crème fraîche

Sel, poivre



à la pimprenelle et au lard

Mon conseil

Vous pouvez remplacer la pimprenelle par des brisures de noix, de la ciboulett hachée ou de la cébette.

Les œufs s'accommodent très bien de produits simples. Le gruyère des Bauges leur apporte ici un liant crèmeux, la pimprenelle un petit goût de noix et le lard une saveur fumée, plus animale. À l'aide de petits ciseaux, pratiquer une ouverture sur le dessus des œufs crus, comme pour ouvrir un œuf à la coque. Vider les œufs dans un bol et les réserver au frais. Faire revenir les allumettes de lard dans une poêle. Les réserver sur une feuille de papier absorbant.

Mettre les œufs entiers dans une casserole. Fouetter comme un sabayon à feu doux, pendant 2 à 3 minutes environ. Quand les œufs sont crémeux et commencent à prendre sur les bords de la casserole, incorporer la crème pour stopper la cuisson. Assaisonner. Répartir les œufs brouillés dans

trois récipients. Ajouter les lardons dans l'un, la pimprenelle hachée dans l'autre et le gruyère dans le troisième. À l'aide d'une petite cuillère, garnir les coquilles d'œufs de cette préparation. Poser sur des coquetiers et servir de suite.

Salade d'Écrevisses,

haricots crochets et bleu de Bonneval

Une entrée
aux couleurs
et aux saveurs
très équilibrées.
qui resulte d'un
mariage heureux
entre le côté
crustacé de
l'écrevisse, le goût
plus terroir du
bleu de Bonneval
et la fraîcheur
des haricots
crochets.

Châtrer les écrevisses (ôter le boyau en tirant sur la partie centrale du bout de la queue). Les cuire dans l'eau bouillante pendant 5 à 6 minutes. Les sortir, les égoutter et les décortiquer. Réserver au frais. Équeuter et cuire les

haricots dans une eau bouillante salée, puis les refroidir à l'eau glacée (pour conserver la chlorophylle). Les réserver au frais. Découper le bleu de Bonneval en petits dés. Disposer les écrevisses, les haricots et les dés de fromage dans un saladier.

Assaisonner avec une vinaigrette à l'huile de noix. Parsemer de cébette hachée avant de servir.

Mon conseil

Vous pouvez ajouter des cerneaux de noix à cette salade.

Pour 4 personnes

500 g d'écrevisses • 400 g de haricots crochets (ou de haricots verts) • 100 g de bleu de Bonneval • 1 botte de cébette finement émincée • Huile de noix • Vinaigre de vin • Sel, poivre



Une recette facile, fraîche et non grasse qui change un peu des traditionnelles rillettes de porc, de canard ou d'oie.

Pour les rillettes !

Cuire les filets de truite à la vapeur pendant 5 minutes. Émincer les cébettes. Couper 2 tomates en dés. Faire revenir les cébettes dans une poêle huilée. Ajouter les tomates. Laisser fondre quelques instants. Mélanger les filets de truite avec le mélange cébettes-

tomates, en écrasant le tout à la fourchette de façon à obtenir une consistance de rillette. Ajouter la ciboulette ciselée. Mélanger.

Assaisonner et réserver au frais.

Pour le coulis de tomates

Verser dans le bol du mixer 6 tomates pelées et épépinées, le basilic, le sel, le poivre et une pincée de sucre. Bien mixer jusqu'à obtention d'un coulis. Passer au tamis.

Montage:

Façonner des quenelles de rillettes avec une cuillère et les déposer sur le coulis de tomate.

Pour 4 personnes:

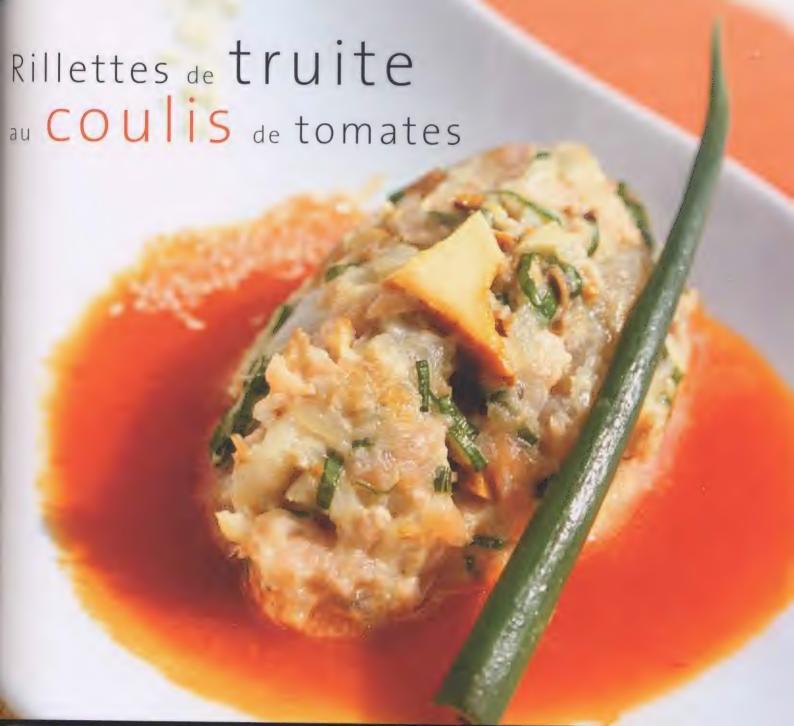
800 g de filets de truite fario sans arêtes ni peau

- 1 botte de cébette
- 8 tomates fraîches
- 3 branches de basilic
- Quelques brins de ciboulette
- Sel, poivre
- 1 pincée de sucre
- Huile

Mon conseil Vous pouvez rajouter des graines de sésame torréfiées. Si vous ne trouvez pas de truite, remplacez-la par du saumon sauvage.







Associé aux riches parfums du serpolet et de l'origan, le goût sauvage de la pimprenelle – qui évoque celui de la noix, de la châtaigne et du poivron vert –, vous donne l'impression de gambader en montagne... comme un lapin!

Pour 6 bocaux ou une terrine :

1 lapin désossé et coupé en 20 cl de vin blanc petits morceaux, et son foie 1 poignée d'herbes 500 g d'échine de porc de montagne : serpolet, 500 g de gorge de porc pimprenelle, origan... 200 g de lard fumé (ou des herbes aromatiques sans la couenne classiques comme 6 tranches fines l'estragon, le persil, de lard fumé le romarin, le thym) 4 œufs Huile d'olive 4 échalotes Sel, poivre



Préparation de la farce au lapin :

Hacher l'échine, la gorge de porc, le lard fumé sans couenne, les échalotes et les herbes à l'aide d'un hachoir (grille moyenne). Dans un récipient, mettre les œufs entiers, le vin blanc, le sel, le poivre et la viande hachée avec les herbes. Mélanger le tout et réserver au frais.

Assaisonner le foie et les morceaux de lapin et les faire dorer dans une poêle avec un filet d'huile d'olive.

Laisser refroidir avant de les rajouter au mélange précédent.

Cuisson dans les bocaux:

Disposer une fine tranche de lard fumé au fond de chaque bocal. Rajouter la farce au lapin jusqu'à hauteur. Fermer les bocaux. Les disposer dans une casserole et les recouvrir d'eau. Porter à ébullition, puis réduire la température au minimum. Laisser cuire pendant 2 h 30 à 3 heures.

Cuisson dans la terrine:

Chemiser la terrine avec les fines tranches de lard. Répartir la farce au lapin dessus. Couvrir d'une feuille d'aluminium avant de refermer le couvercle. Faire cuire au four au bain-marie à 170 °C pendant 2 h 30 à 3 heures.



Mon conseil

Plus cette terrine attend dans le réfrigérateur, mellleure elle est. Après 3 jours passès au frais, elle est sublime. Les bocaux peuvent être conservés plusieurs semaines.



Pour 4 personnes:

4 filets de féra sans arêtes (avec la peau écaillée)

1 botte d'oignons cébettes

1 kg de girolles

1/2 litre de crème

Beurre

Huile de noisette

Sel, poivre



La féra est un poisson emblématique des lacs de montagne, qui se marie très bien avec les saveurs de sous-bois des champignons. À défaut de girolles, vous pouvez réaliser cette recette avec d'autres champignons sauvages, tels que les cèpes

Éplucher et émincer les oignons cébettes.

Les faire revenir dans une poêle avec une noisette de beurre et un filet d'huile de noisette.
Laver les girolles, les essuyer et les faire revenir avec les oignons.
Réserver au chaud.
Faire bouillir la crème avec la moitié des oignons et des girolles.
Mixer le tout pour obtenir une sauce onctueuse. Assaisonner et maintenir

Assaisonner les filets de féra.
Les cuire côté peau 6 à 8 minutes
à feu doux, dans une poêle
antiadhésive avec une noix de beurre.
Les retourner délicatement
et les cuire 1 minute côté chair.
Les disposer sur les assiettes chaudes,
avec les girolles poêlées.
Napper le tout de sauce.

Mon conseil

Ce poisson à chair fragile (également appelé lavaret dans le lac du Bourget) se mange très peu cuit (bleu) avec une peau croustillante. Une cuisson trop longue lui fait perdre

au chaud.

Parmentier d'écrevisses isse détrône le bœuf. du lac Léman

Dans cette recette, l'écrevisse détrône le bœuf, ce qui rend le plat plus léger et plus savoureux. On peut présenter le parmentier à l'assiette, afin de laisser les couches « s'exprimer », ou opter pour une formule plus conviviale en servant le parmentier dans un plat à gratin, parsemé d'un peu de beaufort râpé ou de chapelure.

P O U r 6 p e r s o n n e s : 600 g de pommes de terre à purée • 150 g de beurre • 20 cl de crème • 3 kg d'écrevisses du Léman • 2 carottes • 2 branches de céleri • 1 oignon • 3 échalotes • 2 tomates fraîches • 1 brin d'estragon • 1 botte d'oignons cébettes • 1 bouquet garni • Gros sel • Mignonnette de poivre

Pour la purée :

Éplucher, laver et couper les pommes de terre en morceaux. Les cuire dans une eau salée pendant 30 à 40 minutes. Égoutter et passer les pommes de terre dans un presse-purée. Faire bouillir la crème avec le beurre. Verser le tout sur la pulpe de pommes de terre. Remuer jusqu'à obtenir une bonne consistance.

Assaisonner selon votre goût. Recouvrir de film alimentaire. Réserver votre purée dans un récipient au bain-marie.

Pour les écrevisses :

Éplucher et tailler grossièrement les carottes, l'oignon, les échalotes et le céleri. Les plonger dans une casserole d'eau. Ajouter le bouquet garni, une poignée de gros sel et la mignonnette de poivre. Porter à ébullition.

Châtrer les écrevisses (ôter le boyau en tirant sur la partie centrale du bout de la queue).

Les cuire aussitôt dans le bouillon pendant 5 minutes.

Les égoutter et les laisser refroidir.

Décortiquer les queues d'écrevisses et les pinces. Les réserver au frais.

Faire suer 2 ou 3 oignons cébettes avec les tomates pelées et taillées en quartiers ainsi qu'un brin d'estragon (ou une herbe de votre choix). Les mélanger avec les écrevisses.

Montage:

Disposer les écrevisses dans 6 cercles de 8 cm de diamètre. Recouvrir de purée de pommes de terre. Passer le parmentier sous un gril pour obtenir une jolie coloration dorée. Ôter les cercles avant de servir.



Filets de perche meunière

avec son jus à la verveine Citronnée fraîche



l'acile à réaliser, cette recette associe le parfum floral et citronné de la verveine et le goût de noisette de la perche de Savoie

Dans une casserole, faire bouillir le lait et assaisonner à votre goût.
Y laisser infuser les feuilles de verveine pendant 5 minutes.
Passer cette sauce au chinois et réserver au chaud.

Assaisonner les filets de perche et les cuire 3 minutes côté peau dans une poêle avec une noix de beurre. Les retourner et cuire

pendant 30 secondes. Les disposer sur les assiettes chaudes

Émulsionner la sauce au mixe pour qu'elle soit bien mousse Disposer la mousse autour de de perche. Décorer avec des fe de verveine fraîches.

Servir avec un bocal de légum (recette page suivante).

Pour 4 personnes

12 petites perches levées en filets (avec la peau écaillée)
• 1/2 litre de lait entier (de ferme, c'est meilleur...) • Une poignée de verveine citronnée fraîche • Beurre • Sel, poivre





Une idée simplissime qui accorde les couleurs et les textures dans un contenant surprenant... Ce bocal de légumes accompagne a merveille les poissons. la volaille et les viandes grillées

Pour 4 personnes:

4 tomates cerises

4 topinambours

2 branches de céleri

2 pommes de terre

200 g de petits pois

1 petite botte d'oignons cébettes

1/2 litre de lait de ferme entier

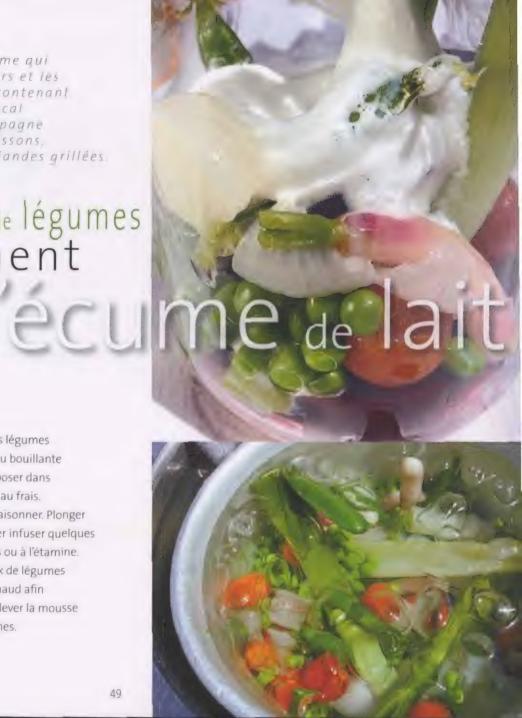
Aromates ou herbes selon votre choix:

estragon, sarriette, basilic...

Sel, poivre

Bocal de légumes du moment

Éplucher, tailler et cuire les légumes à la vapeur ou dans de l'eau bouillante salée. Les refroidir. Les disposer dans des bocaux et les réserver au frais Faire bouillir le lait et l'assaisonner. Plonger les herbes dedans et laisser infuser quelques minutes. Passer au chinois ou à l'étamine. Faire réchauffer les bocaux de légumes à la vapeur. Mixer le lait chaud afin d'obtenir une mousse. Prélever la mousse et la déposer sur les légumes.



Omble chevalier à la Chlorophylle de cresson



Pour 4 personnes:

4 ombles entiers préparés 500 g de cresson 200 g de beurre Sel, poivre L'amble chevalier est le prince des poissons de lac. Originaire des zones arctiques, isolé dans les lacs alpins depuis les périodes glaciaires, il vit dans les eaux profondes et froides. Sa finesse est ici relevée par une tauche d'amertume apportée par le cresson.

Plonger le cresson dans l'eau glacée.
Dans une casserole, faire bouillir
de l'eau salée, y jeter le cresson et
le blanchir pendant 3 minutes.
Égoutter et refroidir aussitôt
dans l'eau glacée.
Egoutter de nouveau et mixer
pour obtenir une purée.
Faire tiédir la purée de cresson dans
une casserole avec 150 g de beurre.

Assaisonner et mixer le tout.
Assaisonner les ombles. Les cuire
4 à 5 minutes de chaque côté
selon la grosseur, dans une poêle
antiadhésive avec le reste du beurre.
Dresser les ombles sur des assiettes
chaudes. Napper de chlorophylle
de cresson et servir avec des frites
de polenta (recette page suivante).

250 g de polenta · 1,5 litre de lait · 180 g de beaufort râpé

tes « jrites » un peu particulières font le bonheur des enfants... et des plus grands. Elles accompagnent aussi bien les plats delicats, comme l'omble chevalier, que les aperitifs ou les mets les plus corses tels que le coq au vin

beaufort

Faire bouillir le lait. Y verser la polenta en pluie. Assaisonner et cuire à couvert pendant 1 heure en remuant régulièrement. Incorporer 150 g de beaufort en fin de cuisson. Mouler la polenta dans un plat rectangulaire en plastique

sur 3 cm d'épaisseur.
Filmer et mettre au
frais jusqu'à complet
refroidissement
Démouler la polenta
sur une planche et la tailler
en forme de grosses frites.
Disposer les « frites »
sur la plaque du four.

Parsemer le reste de beaufort sur chaque frite. Passer au gril quelques secondes

Mon conseil

Pour bien réussir le démoulage de la polenta, il faut choisir un plat non rigide et bien le réserver au frais.



Tailler les légumes en gros bâtonnets de 5 cm de long. Les faire cuire séparément à l'eau bouillante salée. Assaisonner les filets de canard et les colorer dans une sauteuse en démarrant côté peau avec un peu d'huile ou de graisse de canard. Les cuire au four (180 °C) pendant 5 à 6 minutes. Les sortir, les poser sur une grille et les couvrir d'une feuille de papier aluminium. Pendant ce temps, faire bouillir le miel dans la sauteuse Y faire glacer les navets à feu doux pendant 5 à 6 minutes. Retirer les navets du miel. Y incorporer à la place les épices et le vinaigre, puis les filets de canard côté peau de façon à les caraméliser. Découper les filets en quatre beaux rectangles. Puis disposer les légumes réchauffés à la vapeur et la viande sur des assiettes chaudes et les parsemer de fleur de sel et de poivre.













Un plat equilibre, où les partums du carvi, de la cardamome et du miel enrobent en douceur la chair du canard et le goût de terre du navet

Suprêmes

de Canard

caramélisé aux épices,

légumes d'automne







Coq à la mondeuse d'Arbin

Puissante, typée, expressive, la mondeuse d'Arbin est un vin rouge plein de charme qui sait attendrir les coqs les plus coriaces Demander au boucher de tailler le coq en morceaux.
Le mettre à mariner 24 heures dans la mondeuse.
Le lendemain, égoutter et assaisonner les morceaux de coq (sel, poivre).
Tailler la poitrine fumée en dés.
La faire revenir avec la viande dans un gros faitout, avec un peu d'huile et de beurre, jusqu'à

obtenir une coloration dorée. Déglacer avec le vin de la marinade. Ajouter l'ail coupé en deux et le bouquet garni. Couvrir et mettre au four (180 °C) durant 5 à 6 heures jusqu'à ce que la sauce soit caramélisée. Servir avec des pommes darphin (p. 61) ou des frites de polenta (p. 51).

Pour 6 personnes :

- 1 gros coq fermier
- 3 litres de mondeuse d'Arbin
- 250 g de poitrine fumée
- 1 gousse d'ail
- 1 bouquet garni composé de thym, de laurier et de persil

Beurre

Huile

Sel, poivre





8 œufs fermiers

160 g de lard fumé taillé en bâtonnets

1 oignon émincé

4 pommes de terre

100 g de beaufort râpé

1 botte de ciboulette ciselée

Beurre

Huile

Sel, poivre

Laver les pommes de terre et les cuire 20 minutes à l'eau salée. Faire revenir le lard et l'oignon dans une poêle avec un filet d'huile. Éplucher les pommes de terre et les couper en petits dés. Verser le lard, l'oignon et les pommes de terre dans un récipient. Ajouter le beaufort

et la ciboulette. Mélanger.
Casser les œufs dans un autre récipient. Les assaisonner.
Les battre jusqu'à obtenir une texture mousseuse.
Faire fondre une noisette de beurre dans une poêle antiadhésive.
Y verser les œufs et cuire
l'omelette en la remuant à l'aide

d'une fourchette. Disposer les légumes et le lard au milieu de l'omelette. Laisser cuire quelques secondes. Décoller les bords et rouler l'omelette en inclinant la poêle et en la remuant par un habile mouvement du poignet. Couper des tranches d'omelette et servir avec une salade verte.

th appliquant le principe du risotto aux traditionnels crozets de Savoie, on permet aux sucs de l'oignon et du lurd d'infuser les pâtes à mesure qu'elles cuisent Un plat onctueux et parfume, tout limple à realiser.

Pour 4 personnes :

200 g de crozets

1 oignon

1 botte de ciboulette

80 g de beaufort râpé

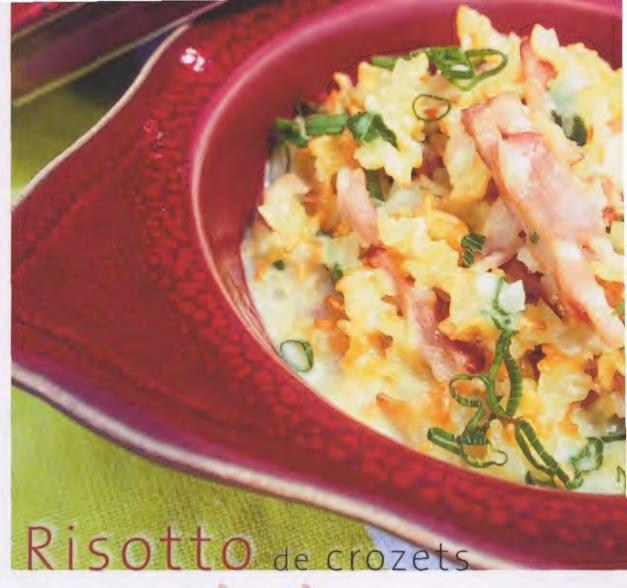
80 g de lard fumé en bâtonnets

30 cl de vin blanc de Savoie

1/2 litre d'eau

Huile d'olive

Faire suer l'oignon émincé et le lard avec un filet d'huile d'olive. Déglacer avec le vin blanc. Ajouter les crozets et l'eau bouillante. Laisser cuire jusqu'à absorption du liquide Quand les crozets sont cuits, ajouter la ciboulette hachée et le beaufort. Mélanger intimement et servir sans attendre.



au lard paysan

Diots en cocotte infusés au Sapin

Une recette très facile imaginée un jour de fringale, alors que je me baladais dans un bois de sapins. C'est en voyant un sanglier manger des pommes de pins que je me suis pris à la rêver

Pour 6 personnes:

Jeunes branches de sapin

6 diots de Savoie

6 belles pommes de terre

1 litre d'eau

1/2 litre d'Apremont (ou autre vin blanc de Savoie)

Rincer les branches
de sapin
Les disposer au
fond d'une cocotte
en fonte avec le vin
blanc et l'eau.
Ajouter les diots et
les pommes de terre.
Laisser cuire 1 heure
à feu doux.
Vérifier la cuisson des
pommes de terre à
l'aide d'un couteau
avant de servir.

Mon conseil

Vous pouvez remplacer le sapin par des sarments de vigne





Parfumé de céleri sauvage (appelé aussi livèche ou ache des montagnes), ce plat cuit très longtemps, ce qui le rend très goûteux et très moelleux

Potee de Savoie **céleri** sauvage

our 6 personnes:

itres d'eau • 1 jarret de porc • 1 poitrine de porc • 1 plat de côte de porc • 8 rottes • 5 branches de céleri • 5 navets longs • 8 pommes de terre • 2 choux sés • 2 rutabagas • 1 poignée de feuilles de céleri sauvage (ou, à défaut, de céleri titvé) • Thym • Romarin • Laurier • 2 œufs mollets • Gros sel, poivre en grains

emplir un gros faitout avec s 6 litres d'eau. Y plonger la ande, les légumes épluchés coupés en morceaux, les omates (sauf le céleri sauvage), ne poignée de gros sel et nelques grains de poivre. arter à ébullition, puis sser mijoter durant 6 à

7 heures à feu doux.
Au bout de ce temps, prélever
1 litre de bouillon dans une
casserole. Le porter à ébullition
puis le mixer avec le céleri sauvage
et les œufs mollets. Assaisonner et
passer la sauce au chinois, Dresser
la potée sur un plat de service et
napper de sauce avant de servir.



La papillote permet à la viande de cuire à l'étouffée en se gorgeant du parfum herbacé et floral de la sarriette. Une merveille

Démarrer un feu de bois pour obtenir suffisamment de braise.
Assaisonner le carré et le faire rissoler dans une sauteuse avec un peu d'huile et de beurre. Le disposer sur 5 ou 6 épaisseurs de papier aluminium avec le bouquet de sarriette. Refermer la papillote et cuire le carré dans la braise pendant 30 à 40 minutes. Sortir la papillote de la braise et la laisser reposer 10 minutes.
Déballer la viande. Découper les côtes et les servir avec des pommes darphin (recette page suivante).

cuit en papillote
dans la braise

Pour 6 personnes :

1 carré de porc fermier • 1 bouquet de sarriette • Huile • Beurre • Sel, poivre



Pommes darphin de ma mère à l'ail des Ours

Un grand classique que ma mère réussit à merveille, Mon petit « plus », c'est l'ail des ours, qui se cueille au printemps et remplace l'ail traditionnel avec subtilité Cette galette se déguste avec une salade verte. Elle peut aussi accompagner un plat de viande.

Laver et éplucher les pommes de terre.
Les râper avec une râpe à trous de taille moyenne.
Les assaisonner avec le sel et l'ail des ours haché.
Faire chauffer de l'huile dans une poêle antiadhésive. Quand l'huile est bien chaude, verser le râpé de pommes de terre. Le tasser

avec une cuillère en bois pour obtenir une galette épaisse.
Laisser cuire sur feu doux pendant 10 minutes. Puis retourner la galette sur une assiette, en veillant à ne pas la casser. Faire glisser la galette dans la poêle et cuire l'autre face pendant encore 10 minutes.
Servir chaud dans un plat.

Pour 4 personnes:

8 grosses pommes de terre

à chair ferme

1 bouquet d'ail des ours haché

Huile d'olive

Sel





Mon conseil

On peut remplacer l'ail des ours par de la ciboulette ou préférer la galette nature.



Un plat mijoté qui embaume toute la maison et vous chatouille les narines pendant des heures. Presque un supplice...

Pour 4 personnes:

1 beau jarret de veau avec son os

4 carottes

1 navet long

1 rutabaga

4 salsifis

2 oignons

1 tête d'ail

2 poignées de champignons de saison

(cèpes ou autres)

200 g de châtaignes épluchées

30 cl de fond de veau

50 cl de vin rouge de Savoie

1 branche de laurier

Thym

Huile

Beurre

Sel, poivre

Éplucher et tailler les légumes en gros quartiers. Assaisonner et colorer le jarret de veau sur toutes ses faces dans une sauteuse avec le beurre et l'huile. Le retirer quand il est bien doré. Verser les légumes (sauf les châtaignes) dans la sauteuse, en commençant par les oignons et les carottes. Les faire revenir pendant 10 minutes à feu doux. Retirer tous les légumes. Remettre le jarret à la place. Mouiller avec le vin et le fond de veau. Cuire à feu doux pendant 6 heures avec un couvercle. Au bout de ce temps, rajouter les légumes et laisser cuire encore pendant environ 1 heure à 1 h 30, jusqu'à ce que la sauce ait suffisamment réduit pour glacer parfaitement la viande et les légumes. Vingt minutes avant la fin de la cuisson, passer les châtaignes au four (180 °C) pour les cuire, avant de les verser dans le plat. Servir bien chaud.

Mon conseil

Si la viande se dessèche trop en cours de cuisson, rajouter du fond de veau et du vin.





lci. le genièvre remplace le poivre. Ce sont les vaches et les brobis broutant avec délice les genévriers de l'alpage qui m'en ont inspiré l'idée

Assaisonner le filet mignon avec le genièvre moulu, le sel et le poivre. Préchauffer le four à 180 °C.

Faire chauffer un plat allant au four sur la plaque de cuisson.

Y verser un peu de beurre et d'huile et faire colorer la viande sur toutes ses faces pendant quelques minutes.

Enfourner 10 à 15 minutes selon la grosseur du filet.

Sortir la viande du plat et laisser reposer sur une planche pendant 5 à 10 minutes, en la couvrant d'une feuille de papier aluminium. Sur la plaque de cuisson, déglacer le plat avec le fond de veau

et laisser réduire jusqu'à épaississement de la sauce.

Rectifier l'assaisonnement.

Passer ce jus à la passoire ou au chinois.

Découper votre filet en fines tranches.

Napper de sauce. Servir chaud avec une tartiflette façon opéra (voir page suivante).

de Veau rôti au <mark>genièvre</mark>

Pour 4 personnes:

1 filet mignon de veau paré par le boucher

20 g de genièvre moulu

1/2 litre de fond de veau

Huile

Beurre

Sel, poivre

Tartiflette façon opéra

Pour 4 personnes:

- 3 pommes de terre
- 3 oignons
- 1 gousse d'ail
- 4 tranches de lard fumé (1 cm d'épaisseur)
- 4 tranches de reblochon fermier (1 cm)
- 1 branche de thym

Beurre

Sel, poivre

Taut le monde connait la tartiflette. Mais ici, l'allure et la texture changent. D'où une recette plus légère, moins grasse, couronnée d'une tranche de reblochon juste gratinée. fplucher les pommes de terré, les oignons et l'ail. Émincer les oignons et les faire suer au beurre dans une casserole avec la gousse d'ail écrasée et le thym. Faire cuire les pommes de terre à l'eau. Une fois cuites, les égoutter et les écraser avec une noix de bourre. Assaisonner.

Poêler le lard sur les deux faces.
Sur une base d'un rectangle de 7 cm de longueur et 3 cm de largeur, monter successivement une couche de purée de pomme de terre, une autre d'oignons et une troisième de lard. Finir par le reblochon. Passer au gril quelques minutes, le temps de colorer la partie supérieure de l'opéra.

Un plat tout simple qui produit toujours un grand effet grâce à la puissance de la réglisse, subtile mais longue en bouche, le croustillant de la pâte feuilletée et la chair du pigeon cuite à l'étouffée.

Pour 4 personnes:

2 pigeons de 500 g pièce (préparés en filets par le boucher) 200 g de foie gras de canard 250 g de pâte feuilletée 10 bâtons de réglisse

1 panais

1 chou-rave

1/2 courge

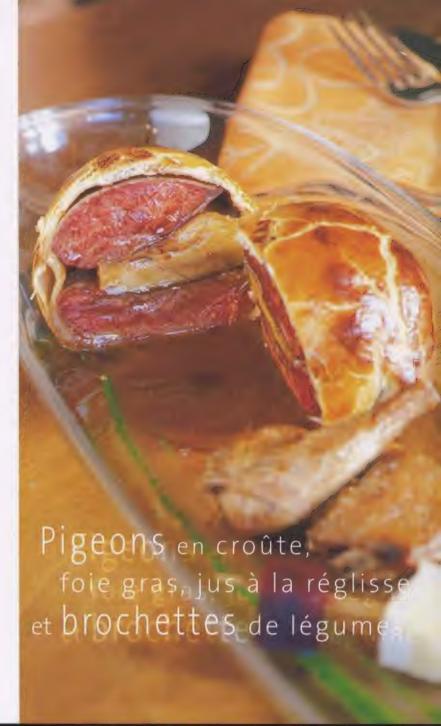
1 betterave cuite

1 branche de céleri 50 cl de fond de veau

1 œuf

Assaisonner les filets de pigeon. Étaler la pâte feuilletée sur 3 à 4 mm d'épaisseur. Découper 4 rectangles assez grands pour envelopper chaque filet. Poser une tranche de foie gras et un filet de pigeon sur chaque rectangle. Refermer le tout comme un chausson. Réserver au frais. Laver les légumes et les tailler en gros cubes. Les faire cuire séparément

à la vapeur (panais et chou-rave: 15 minutes: courge: 5 minutes; céleri: 10 minutes). Piquer les cubes de légumes dans 4 bâtons de réglisse en alternant les couleurs Réserver au chaud Dorer les pigeons en croûte avec un œuf battu. Les déposer sur une plaque chaude (pour bien les saisir) et les mettre 15 minutes au four (250 °C). Laisser reposer quelques minutes après cuisson. Pendant que les pigeons cuisent, faire réduire le fond de veau avec les autres bâtons de réglisse, en remuant jusqu'à ce que la sauce nappe la cuillère. Assaisonner si nécessaire. Dresser les pigeons sur une assiette chaude en coupant la croûte par le milieu. Déposer à côté une brochette de légumes et napper le tout avec le jus de réglisse.



Pot-au-feu à la moutarde à l'ancienne

Quand je sers un pat-au-feu, an me demande taujours de la moutarde D'où l'idée de la mettre directement dans le bouillon l

Éplucher les légumes et les couper en morceaux.

Verser 4 litres d'eau dans un grand faitout. Ajouter la viande, les légumes et les aromates avec une poignée de gros sel. Porter à ébullition, puis régler le feu au minimum et laisser mijoter durant 4 à 5 heures.

Juste avant de servir, diluer la moutarde à l'ancienne dans un peu de bouillon et reverser le mélange

Pour 6 personnes:

500 g de plat de côtes

500 g de joue de bœuf

500 g de jarret de bœuf

8 grains de poivre

4 litres d'eau

6 carottes

2 poireaux

6 navets raves

6 rutabagas

6 branches de céleri

Thym, laurier, romarin

Ail

100 g de moutarde à l'ancienne

Gros sel



Roast-beef en croûte de sel







La croûte de sel est une technique de cuisson extraordinaire : la viande cuit à l'étouffée, ce qui lui permet de conserver tous ses sucs et son maelleux.

Mélanger la farine, le sel et les blancs d'œufs jusqu'à obtenir une pâte bien compacte. Laisser reposer à couvert durant 1 heure. Préchauffer le four à 200 °C.

Disposer sur la viande l'ail, la sarriette et le laurier.

Étaler la pâte au sel sur une planche farinée et envelopper la viande dedans.

Piquer la pâte à plusieurs endroits afin que la vapeur puisse s'échapper.

Disposer le tout sur une plaque et mettre au four pendant 1 heure.

Passé ce temps, sortir le roast-beef du four et casser la croûte. Découper la viande en tranches fines. La servir avec des pommes darphin (recette p. 61)

Pour 6 personnes:

1,5 kg de roast-beef

300 g de farine

200 g de gros sel

6 blancs d'œufs

1 gousse d'ail écrasée dans sa peau

1 branche de sarriette

1 branche de laurier



Esquimaux à la Chartreuse sauce chocolat, croustillant praliné

Pour 2 esquimaux:

1/2 litre de lait

25 cl de crème fraîche

8 jaunes d'œufs

155 g de sucre

8 cl de Chartreuse verte

20 cl d'eau

60 g de cacao en poudre (Valhrona)

20 g de beurre

250 g de gavottes ou de crêpes dentelle écrasées

250 g de noisettes hachées et torréfiées au four



Une recette délicieuse et inavouablement régressive

Pour les esquimaux :

Faire bouillir le lait et la crème.
Mélanger dans une jatte les jaunes
d'œufs et 75 g de sucre versé en pluie.
Délayer avec la crème et le lait bouillis.
Mettre le tout dans une casserole et cuire
à feu doux jusqu'à épaississement de
la préparation. Si la crème commence à
grumeler, donner un coup de mixeur.
Verser la crème dans une jatte, laisser
refroidir et incorporer la Chartreuse à froid.
Transvaser la crème dans une sorbetière.
Quand la glace est prise, la mouler dans
des verres et piquer un bâtonnet au milieu.
Réserver au congélateur.

Pour la sauce chocolat :

Mettre 20 cl d'eau, 80 g de sucre, le cacao et le beurre dans une casserole. Porter à ébullition. Bien mélanger au fouet pendant la cuisson. Réserver au frais.

Dégustation de l'esquimau:

Démouler l'esquimau du verre et le déguster en le trempant selon l'inspiration dans le chocolat, les noisettes ou les gavottes concassées.





myrtilles, framboises, verveine, pensées, miel

Une recette qui reprend la base de la crème brûlée pour la décliner en douceur dans des parfums parfois inattendus

250 cl de lait 250 cl de crème liquide

Pour 5 petits pots:

6 jaunes d'œufs 60 g de sucre

Pour 5 pots de crème à la myrtille:

50 g de myrtilles

Préchauffer le four à 110 °C. Faire bouillir le lait avec

la crème. Verser sur les myrtilles. Mixer le tout.

Mélanger les jaunes d'œufs et le sucre.

Verser la préparation aux myrtilles sur les jaunes

d'œufs sucrés.

en mélangeant soigneusement Remplir des petits pots

allant au four.

Cuire à 100 °C pendant 1 heure

Même opération pour la crème à la framboise (avec

50 g de framboises).

Pour 5 pots de crème à la verveine :

1 poignée de verveine

Faire bouillir le lait et la crème.





Laisser infuser les feuilles de verveine. Pendant ce temps, mélanger les jaunes d'œufs et le sucre. Passer le lait au tamis et le verser sur les jaunes d'œufs sucrés. Cuire au four à 100 °C pendant 1 heure. Même opération avec la pensée (une poignée de fleurs de pensées).

Pour 5 pots de crème au miel : 60 g de miel

Remplacer le sucre par le miel et procéder comme pour la crème à la verveine. Mon conseil
Déguster ces pots de crème bien froid

En montagne, dés la fonte des neiges, les crocus pointent le bout de leur nez comme pour annoncer le printemps. Leur pistil donne un safran qui remplace avantageusement la vanille ou le zeste de citron que l'on met d'ordinaire dans le gâteau de Savoie.

Pour 6 personnes:

Gâteau de Savoie:

10 œufs entiers

250 g de sucre

250 de farine

3 g de safran (ou crocus)

Séparer les blancs des jaunes d'œufs. Préchauffer le four à 250 °C. Fouetter les jaunes d'œufs, le safran et la moitié du sucre versé en pluie, jusqu'à ce que le mélange pâlisse.

Monter les blancs

d'œufs en neige avec l'autre moitié du sucre. Incorporer les blancs en neige aux jaunes, en soulevant délicatement la préparation avec une spatule en bois pour ne pas casser les blancs. Verser la farine en pluie et mélanger le tout intimement. Beurrer et sucrer un moule à gâteau de Savoie. Verser l'appareil dans le moule. Cuire à 180 °C pendant 30 à 40 minutes.

Vérifier la cuisson en plongeant une lame de couteau au milieu de la pâte. Celle-ci doit ressortir sèche. Démouler le gâteau sur un plat.

Glace à la bière : 1/2 litre de lait 25 cl de crème liquide 6 jaunes d'œufs 75 g de sucre 10 cl de bière

Faire bouillir le lait et la crème.

Mélanger dans une jatte les jaunes d'œufs et le sucre versé en pluie. Délayer avec la crème et le lait bouillis. Mettre le tout dans une casserole et faire cuire à feu doux jusqu'à épaississement de la préparation (85 °C). Si la crème fait des grumeaux. il faut la mixer jusqu'à obtenir un mélange lisse. Réserver au frais quelques heures. Ajouter la bière et passer dans la turbine à glace.

Présentation:

Poser une tranche de gâteau de Savoie sur une assiette. Ajouter une boule de glace à la bière. Décorer de quelques pistils de safran et d'une fleur de crocus.

Gâteau de Savoie aux pistils de Crocus

et sa glace à la bière



Un chaud-froid qui joue avec les amertumes d'une mousse au chocolat culte au four et une glace tres alpine, parfumée à l'eau de vie de gentione. Rien que du bonheur

Pour 4 personnes:

Mousse soufflée:

100 g de chocolat Valrhona Guanaja 70%

20 g de cacao en poudre

50 g de beurre

4 jaunes d'œufs

4 blancs d'œufs

50 g de sucre

Faire fondre le chocolat avec le beurre au bain-marie ou au micro-ondes (puissance douce).

Mélanger le cacao en poudre et les jaunes d'œufs au chocolat fondu.

Battre les blancs en neige et ajouter le sucre semoule juste avant d'arrêter le batteur. Incorporer délicatement les blancs au chocolat.

Remplir de mousse des verres, des ramequins ou des assiettes allant au four.

Cuire au four 180 °C pendant 8 à 10 minutes (la mousse doit être

légèrement tremblotante et croûtée sur le dessus).



Mousse soufflée au chocolat 70%, crème glacée à la



Crème glacée:

500 g de lait 250 g de crème líquide 8 jaunes d'œufs 75 g de sucre semoule 80 g d'eau-de-vie de gentiane

Porter le lait et la crème à ébullition.
Fouetter les jaunes d'œufs et le sucre versé en pluie. Délayer avec la crème et le lait bouillis. Cuire la préparation sur feu doux jusqu'à ce qu'elle épaississe (85 °C). Si la crème commence à grumeler, donner un coup de mixeur. Verser la crème dans une jatte et la laisser refroidir.

Quand la crème est froide, y incorporer l'eaude-vie de gentiane. Verser dans le bac de la sorbetière, laisser prendre. Lorsque la crème glacée est presque solide, la mettre au congélateur.

Montage:

Mettre une quenelle de glace sur la mousse soufflée.

Crêpes à la farine de châtaigne, sorbet à la myrtille

Pour 16 crêpes :

40 g de farine T55
60 g de farine de chátaigne
25 g de sucre semoule
40 g de beurre
1 cuillère à soupe de whisky
3 œufs

30 cl de lait entier

Aromatique et légèrement sucrée, la farine de châtaigne apporte une grande douceur à ces crêpes qui s'accordent à merveille avec la saveur puissante des myrtilles.

Faire fondre le beurre et le laisser refroidir.

Casser les œufs dans un saladier profond, y ajouter le sucre et fouetter le tout.

Incorporer peu à peu le whisky, le lait, le beurre fondu et refroidi, ainsi que les farines versées en pluie. Mélanger bien le tout. Laisser reposer la pâte pendant 6 heures.

Au bout de ce temps, faire chauffer une poêle ou une crêpière. Verser une louche de pâte et la répartir sur toute la surface d'un mouvement de poignet.

Quand la pâte se détache des bords, retourner la crêpe à l'aide d'une spatule et cuire l'autre face.

Empiler les crêpes sur un plat posé sur une casserole d'eau chaude.

Le sorbet :

1 kg de myrtilles (ou 500 g de purée de myrtilles) 100 g de sucre semoule 320 g d'eau

Laver les myrtilles, les mixer et les passer au chinois de façon à obtenir une purée.

Faire bouillir l'eau avec le sucre et verser sur la purée de myrtilles. Laisser refroidir.

Verser la préparation dans une sorbetière. Quand le sorbet est pris, mettre le bac de la sorbetière au congélateur.

Présentation:

Plier les crêpes en quatre. Déposer une boule de sorbet à la myrtille dessus ou une cuillère à soupe de confiture de mûres-myrtilles (voir recette suivante).

Mon conseil

Vous trouverez la farine de châtaigne dans les épiceries fines ou les magasins bio.



Clafoutis sauvage myrtille

Ce clafoutis à la texture légère et moelleuse développe un parfum de sous-bois, corse d'un zeste de citron vert. Une création qui en a réconcilié plus d'un avec les clafoutis

Pour 6 personnes:

800 g de myrtilles sauvages

250 g de pain de mie

25 cl de lait

1 zeste de citron vert

125 g de poudre d'amandes

1 pincée de fleur de sel

4 jaunes d'œufs

5 blancs d'œufs

125 g de beurre ramolli

165 g de sucre semoule

Enlever la croûte du pain de mie. Couper la mie en morceaux et la réserver dans un grand récipient. Faire tiédir le lait et le verser sur la mie. Quand celle-ci est bien imbibée, ajouter le zeste de citron, la poudre d'amandes, les jaunes d'œufs, 125 g de sucre semoule, la fleur de sel et le beurre ramolli.
Mixer le tout jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène semi-liquide.
Monter les blancs d'œufs en neige en ajoutant le sucre restant en 2 ou 3 fois. Mélanger les blancs à la pâte très délicatement.
Préchauffer le

four à 180 °C.
Laver et essuyer
les myrtilles.
Les incorporer à la pâte.
Mettre le tout dans
un moule antiadhésif
à bords hauts.
Enfourner pendant
40 minutes à 160 °C.
Démouler.
Déguster tiède.









Mon conseil

On peut aussi confectionner ce clafoutis avec des mures, des framboises ou des abricots.



Crème brûlée madeleines au chocolat



Une association inoubliable entre le goût complexe apporté par les 130 plantes de la Chartreuse et la saveur franche des madeleines au chocolat... dont il faut préparer la pâte la veille!

Battre les jaunes d'œufs et le sucre versé en pluie Ajouter le lait, la crème et la Chartreuse verte Bien mélanger.

Remplir des ramequins à hauteur et les cuire dans un four à chaleur tournante (100 °C) pendant 1 heure Vérifier que les crèmes sont onctueuses à la fin de la cuisson (la crème doit être prise sur les côtés et tremblotante au milieu). Les mettre au réfrigérateur afin de les déguster froide

Les madeleines :

La veille, casser les œufs dans une jatte et les fouetter avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et mousse Ajouter la farine en pluie, le cacao en poudre et la levure. Incorporer délicatement le beurre au mélange pour ne pas faire retomber l'appareil Laisser reposer 24 heures au réfrigérateur. Le lendemain, beurrer des moules à madeleines et les remplir de pâte. Cuire les gâteaux à 160 °C pendant 15 à 20 minutes.

Finition:

Saupoudrer de sucre roux les crèmes brûlées et les caraméliser au chalumeau (ou au gril).

Une recette enfantine, née d'un éclat de pop-corn caramélisé...

Crème de mais au caramel

Le caramel:

Cuire 250 g de sucre avec 75 g d'eau jusqu'à coloration. Déglacer avec 80 g d'eau en faisant attention aux éclaboussures. Cuire le caramel 5 à 6 minutes et laisser refroidir.

La crème de mais:

Mixer le maïs. Faire bouillir le lait et la crème. Les verser sur le maïs mixé et passer le tout au chinois ou à la passette. Battre les jaunes avec le sucre restant versé en pluie. Y incorporer délicatement la préparation au maïs.

Montage:

Répartir le caramel dans 6 verres allant au four. Verser la crème au maïs dessus. Cuire au four (100 °C) pendant 1 heure.



Pour 6 crèmes :

400 g de lait 150 g de maïs doux cuit 600 g de crème liquide 8 jaunes d'œufs 250 g + 75 g de sucre 75 g + 80 g d'eau

Tarte aux pralines rouges

Une tarte qui surprend d'abord par sa couleur, puis par le contraste heureux entre le croustillant du biscuit et le moelleux d'une crème au délicieux goût d'amande.

> Mélanger le beurre et le sucre dans le bol du robot jusqu'à blanchissement de la préparation. Ajouter les jaunes d'œufs et la farine. Continuer de mélanger pour obtenir une pâte souple. Laisser reposer 2 heures au réfrigérateur. Étaler la pâte sur 2 à 3 mm d'épaisseur. Garnir un moule à tarte préalablement beurré. Cuire au four à 105 °C durant 30 à 40 minutes. Pendant ce temps, concasser grossièrement

les pralines à l'aide du manche d'un rouleau à pâtisserie (ne pas les passer au robot, elles seraient trop finement hachées). Porter à ébullition la crème fleurette. Verser les pralines dans la crème et cuire la préparation 10 minutes à 120 °C, jusqu'à ce qu'elle épaississe. Garnir le fond de tarte avec la crème aux pralines. Placer au réfrigérateur au moins 30 minutes avant de servir.

Pour 4 personnes:

150 g de farine
62 g de beurre
55 g de sucre semoule
3 jaunes d'œufs
150 g de pralines rouges
150 g de crème fleurette



Le Carambar n'a certes pas grandchose de savoyard, mais il apporte un goût d'enfance (et de caramel...) à ce dessert mousseux et fruité à la fois.

Les poires:

Éplucher, vider et couper les poires en deux.

Mettre l'eau, le sucre et les épices dans une casserole.

Porter à ébullition.

Ajouter les poires et les laisser cuire à feu doux 10 à 15 minutes (selon la fermeté des fruits).

Vérifier la cuisson en les piquant avec la pointe d'un couteau : il faut que les poires soient fondantes.

Les laisser refroidir dans le sirop.

La crème glacée:

Faire bouillir le lait avec la poudre de lait. Mélanger le sucre avec les jaunes d'œufs. Délayer avec le lait bouilli. Cuire à feu doux jusqu'à épaississement de la crème (85 °C). Ajouter les Carambar coupés en morceaux et mixer le tout. Verser la préparation dans une sorbetière et laisser prendre. Lorsqu'elle devient solide, mettre la crème glacée au congélateur.

et crème glacée au Caramba

La bavaroise:

Mettre la gélatine à ramollir dans de l'eau froide.
Battre les jaunes d'œufs avec le sucre versé en pluie jusqu'à ce que le mélange blanchisse et mousse.
Faire fondre le chocolat dans le lait chaud et l'incorporer aux jaunes d'œufs.
Faire épaissir la préparation au bain-marie jusqu'à ce

qu'elle nappe la spatule.
Ajouter la gélatine fondue.
Mélanger intimement. Verser dan un récipient et laisser refroidir au réfrigérateur pendant 2 heures.
Au bout de ce temps, fouetter la crème fleurette en chantilly et l'incorporer délicatement au mélange.
Verser le tout dans 4 assiettes creuses ou ramequins et les mettre au réfrigérateur pendant 2 à 3 heures.

Montage:

Tailler les poires en petits dés ou en quartiers et disposer sur la bavaroise. Disposer une quenelle de glace au Carambar dessus.



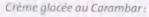


les poires fondantes :

poires abate ou williams • 1 litre d'eau • 125 g de sucre •

Lbâton de cannelle • 3 graines de cardamome • 1 étoile d'anis





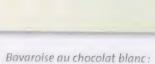
500 g de lait

50 g de poudre de lait

5 jaunes d'œufs

150 g de sucre

10 Carambar



4 feuilles de gélatine

4 jaunes d'œufs

60 g de sucre en poudre

30 g de chocolat blanc ivoire (Valrhona)

1/4 de litre de lait chaud

1/4 de litre de crème fleurette



Bien qu'adouci par le sucre, l'arôme résiné de cette guimauve explose en bouche et vous donne immanquablement l'envie de recommencer l'expérience. Sitôt dit, sitôt fait...

Mettre à tremper la gélatine dans de l'eau glacée pendant 5 à 6 minutes La retirer de l'eau. Bien l'égoutter. La faire fondre avec la trimoline dans une casserole ou au microondes sans les faire bouillir. Préparer un sirop : mettre l'eau, le sucre et le glucose dans une casserole et faire chauffer jusqu'à 125 °C. Quand le sirop atteint environ 110 °C, monter les blancs d'œufs en neige dans un récipient. Quand le sirop est à température (125 °C), le verser progressivement sur les blancs en neige. Mélanger à l'aide d'un fouet pendant 5 à 6 minutes. Rajouter lentement la

gélatine et l'eau-de-vie de sapin et continuer à mélanger pendant 5 à 6 minutes. Saupoudrer un plat de sucre glace. Y verser la pâte à guimauve sur 4 cm d'épaisseur environ. Laisser sécher durant 24 heures à température ambiante. Découper en petits dés.

Guimauve au sapin

Pour 6 personnes:

80 g de blancs d'œufs
500 g de sucre semoule
180 g d'eau
80 g de glucose
15 feuilles de gélatine
50 g de trimoline (sucre inverti)
60 g d'eau-de-vie de sapin
Sucre glace

Pour 4 personnes:

4 pommes

100 g de sucre semoule

100 g de farine

1 œuf

5 cl de crème liquide

50 g de beurre

30 cl de marc de Savoie

Sucre glace

Pourquoi ne pas dévergonder les beignets de notre enfance avec un peu de marc de Savoie?

Fouetter l'œuf avec 50 g de sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporer la farine en pluie, puis la crème et 5 cl de marc de Savoie. Bien mélanger pour ne pas faire de grumeaux. Faire reposer cette pâte à beignets 20 minutes au réfrigérateur. Éplucher et couper les pommes en quartiers. Les cuire dans le beurre avec 50 g de sucre et 25 cl de marc de Savoie. Arrêter la cuisson

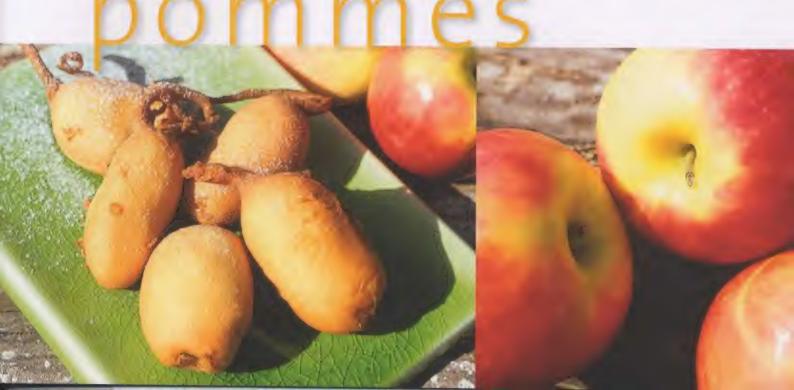
quand les pommes sont fondantes.
Faire chauffer de l'huile de friture à 160 °C.
Tremper les quartiers de pommes dans la pâte à beignet et les plonger dans l'huile
Laisser cuire 2 minutes sur chaque face.
Égoutter les beignets sur un papier absorbant.
Saupoudrer légèrement de sucre glace.

Mon conseil

Vous pouvez remplacer
le marc de Savoie par du
génépi ou de la Chartreuse

Beignets de

au marc de Savoie



Miss gla gla aux mûres et au génépi

Variation savoyarde d'un dessert glacé inspiré d'une recette de Pierre Hermé...

Pour 6 personnes:

Pour le sorbet aux mûres:

1 kg de mûres (ou 500 g de purée de mûres)

320 g d'eau 100 g de sucre

Pour la glace au génépi :

500 g de lait

250 g de crème liquide

8 jaunes d'œufs

75 g de sucre

9 cl de génépi

Pour la pâte sucrée:

150 g de farine

62 g de beurre

55 g de sucre semoule

3 jaunes d'œufs

Le sorbet aux mûres :

Laver les mûres, les mixer et les passer au chinois de façon à obtenir une purée.
Faire bouillir l'eau avec le sucre. Verser chaud sur la purée de mûres. Laisser refroidir.
Verser la préparation dans une sorbetière.
Quand le sorbet est pris, le transvaser dans un bac rectangulaire et le placer au congélateur.

La glace:

Porter le lait et la crème à ébullition.
Fouetter les jaunes d'œufs et le sucre versé en pluie. Délayer avec la crème et le lait bouillis.
Cuire la préparation sur feu doux jusqu'à ce qu'elle épaississe (85 °C). Si elle commence à grumeler, donner un coup de mixeur.
Verser le mélange dans une jatte et le laisser refroidir.
Quand la crème est froide, y incorporer le génépi.
Verser le tout dans la sorbetière, laisser prendre.
Quand la crème glacée est presque solide,

la mouler sur le sorbet aux mûres avant de

remettre le tout au congélateur.

La pâte sucrée :

et le sucre jusqu'à blanchissement.
Ajouter les jaunes d'œufs, puis la farine.
Mélanger le tout jusqu'à obtenir
une pâte consistante.
Laisser reposer la pâte 2 heures au réfrigérateur.
Au bout de ce temps, étaler la pâte sur
1 cm d'épaisseur et tailler des rectangles
d'environ 8 cm de long et 3 cm de large.
Disposer les rectangles sur une plaque
recouverte au préalable d'une feuille

Dans le bol du robot, mélanger le beurre

Cuire au four (170 °C) pendant 30 à 40 minutes et laisser refroidir.

Montage:

de papier sulfurisé.

Démouler la glace sur une planche. Tailler des rectangles d'environ 2 cm de large et 7 de long. Disposer les rectangles de glace entre deux rectangles de pâte sucrée.



Soupe de fruits des bois au serpolet et à la mondeuse

Réduite, la mondeuse d'Arbin développe des arômes de porto qui enrobent délicatement la chair des fruits rouges. Le serpolet apporte une petite note poivrée, surprenante.

Faire bouillir la mondeuse et le sucre dans une casserole.
Faire réduire de moitié sur feu doux.
Incorporer le serpolet et laisser infuser à couvert pendant 10 à 15 minutes.
Disposer tous les fruits dans un récipient.
Passer le vin parfumé à l'étamine ou au chinois en versant directement sur les fruits.
Recouvrir et laisser mariner le tout pendant 6 heures avant de servir.

Pour 6 personnes:

1 bouteille de mondeuse d'Arbin

250 g de mûres

250 g de myrtilles

250 g de framboises

100 g de groseilles

40 g de sucre semoule

1 poignée de serpolet



Guide des sauces

Sauce béarnaise

10 cl de vinaigre d'alcool 2 échalotes ciselées Poivre en grains 1 botte d'estragon haché 250 g de beurre clarifié 5 jaunes d'œufs Sel

Réunir dans une petite sauteuse les échalotes, la moitié de l'estragon haché, le poivre concassé. Ajouter le vin blanc, le vinaigre et laisser réduire à sec. Passer au chinois et laisser refroidir. Ajouter les jaunes d'œufs à la réduction froide. Verser 2 cl d'eau froide et fouettez énergiquement sur un feu doux.

Retirer la sauteuse du feu lorsque les œufs ont atteint une consistance mousseuse : chaque coup de fouet doit laisser apercevoir le fond de la sauteuse.

Saler et incorporer le beurre clarifié progressivement.

Ajouter l'estragon et vérifier l'assaisonnement.

Sauce mousseline

5 jaunes d'œufs
250 g de beurre clarifié
Le jus de 5 citrons verts
1 zeste de citron vert
15 cl de crème montée
Sel, poivre du Setchouan (poivre chinois)

Mettre les jaunes dans une sauteuse avec le jus de citron vert et 1 cl d'eau froide.
Fouetter le mélange en le chauffant très lentement sur le feu jusqu'à ce que les œufs aient une consistance mousseuse : chaque coup de fouet doit laisser apercevoir le fond de la sauteuse.
Retirer la sauteuse du feu. Incorporer progressivement le beurre clarifié.

Passer la sauce au chinois puis la tenir au chaud dans un petit bain-marie. Incorporer délicatement la crème montée, le zeste de citron vert, le sel et le poivre.

Beurre clarifié:
Pour faire 100 g de beurre
clarifié, couper 180 g
de beurre en petits dés.
Mettre le beurre dans
une casserole et placer
la casserole sur un bainmarie (feu doux).
Quand le beurre est fondu,
le laisser refroidir un peu,
puis l'écumer en surface.
Récupérer le liquide jaune
clair (beurre clarifié) et jeter
le résidu blanchâtre qui reste
au fond de la casserole.

Bouillon de poule

Pour un litre de bouillon:

1 poule vidée

2 carottes

1 oignon

1 branche de céleri

1 poireau

1 branche de thym

1 feuille de laurier

Poivre noir en grains

Queues de persil

Gros sel

Couper la volaille en deux. Éplucher les légumes. Couper l'oignon en deux, le mettre sur une feuille d'aluminium posée sur une poêle à feu doux pour le brûler. Mettre la volaille dans un récipient, la garniture aromatique, les légumes émincès, l'assaisonnement. la recouvrir d'eau froide. porter à ébullition. Laisser cuire 2 heures et passer le bouillon au chinois.

Bouillon de légumes Pour un litre de bouillon :

3 grosses carottes

3 oignons

3 échalotes

1 poireau

2 branches de céleri

Queues de persil

Laver et éplucher les légumes. Les émincer finement.
Les mettre dans un récipient. Recouvrir d'eau, porter à ébullition et laisser cuire 2 heures environ.
Laisser refroidir le bouillon avec les légumes en le couvrant.
Une fois qu'il est froid,

passer le bouillon au chinois.

Fond de veau

500 g d'os de veau (crosse, jarret, pieds, parures maigres)
250 g de morceaux de veau de 2º et 3º catégories (collier, poitrine, tendron, flanchet)
1 litre de vin rouge
3 carottes
15 g de concentré de tomates
1 tête d'ail
2 tomates bien mûres
Le vert d'un poireau
1 branche de céleri
Queues de persil
1 branche de thym

1 feuille de laurier

Faire tailler les morceaux d'os et de veau par le boucher.
Les mettre au four à 200 °C jusqu'à coloration blonde.
Lorsque les morceaux sont bien colorés, les égoutter.
Déglacer la plaque de cuisson avec le vin rouge.
Mettre les os, le veau et le vin rouge dans un grand faitout.

Laver et éplucher les légumes, les tailler grossièrement et les faire colorer légèrement dans une casserole avec un filet d'huile. Verser les légumes dans le faitout avec le concentré de tomates. Mouiller avec de l'eau froide à hauteur. Cuire à feu doux en écumant le plus souvent possible. Après 5 heures de cuisson, laisser reposer le fond de veau. Le filtrer, le passer au chinois, et laisser refroidir.

Remerciements

La maison Boix à Moûtiers

Les boucheries nivernaises, Gaston de la Bellevilloise

Les poteries Art Gilles (Aix-les-Bains)

Les maisons Bos Équipement et Tec Hôtel

La poissonnerie Parpillon à Bourdeaux

Les chocolats Valrhona

Madame Agnès Girard

Céline Lehureaux

Magali Morel, mes parents et Patrice...

Fujifilm France Toutes les photos de ce livre sont réalisées sur film Provia 100F.